

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



(marunouchi)
HOUSE



丸の内
Reデザイン

報道関係各位

2023年11月1日

三菱地所株式会社

“世界屈指の美食の街”バスク地方・サンセバスティアンの有名シェフとコラボ

「丸の内ハウス バル ホッピング」初開催

～11月11日（土）「チーズの日」にちなんで、チーズをテーマとした限定メニューも登場。
全品ワンコインのピンチョスと共に本場さながらの“はしご酒”を楽しんで～

開催期間：2023年11月10日（金）～11月25日（土）

開催場所：新丸ビル7階 丸の内ハウス 全店

三菱地所株式会社は、新丸ビル7階丸の内ハウスにて、スペイン大使館が公認・後援する「丸の内ハウス バル ホッピング」を11月10日（金）より初開催いたします。

本イベントでは、“世界屈指の美食の街”バスク地方でミシュラン星や、スペイン版ミシュラン“Repsol/レプソル”で太陽を獲得している 4名の現地シェフとコラボした期間限定ピンチョスメニューを11品、さらに丸の内ハウス全店舗がこのイベントのために考案したホッピングメニュー11品を全品ワンコインでご用意しました。さらに、全店舗でホッピングメニューに合わせて仕入れた バスク地方の特産ワインであるチャコリ もお楽しみいただけます。チャコリは高いところからグラスに泡立てるように注ぐのが特徴で、まろやかな口当たりがピンチョスメニューにぴったりの一品です。



バスク地方・サンセバスティアンの現地シェフと日本国内の商業施設の飲食フロアとのコレボレーション企画は今回が初めてとなり、スペイン大使館が公認・後援するイベントで、バスク地方・サンセバスティアンの本格的なグルメをお楽しみいただけます。

また 11月11日（土）の「チーズの日」※1に合わせ、各店舗にてチーズをテーマとしたホッピングメニューや、バスクチーズケーキ、季節の旬な食材をメインにあしらった「しめ鯖のトリュフチーズバーガー」などの限定メニューも用意しております。※1「チーズの日」日本輸入チーズ普及協会とチーズ普及協議会が制定。

さらに期間中はホッピングメニューをご注文のお客様へオリジナルコインを贈呈。次のお店に“バル ホッピング”をしてコインを渡すと、チャコリ（ミニサイズ）を無料でお楽しみいただけます。

バスク地方・サンセバスティアンの期間限定本格グルメを堪能しながら、バル ホッピングをお楽しみいただける丸の内ハウスでは、今後も様々なコンテンツを通じ、飲食フロアとしての新たな取り組みを率先して行ってまいります。



＜本件に関する一般の方のお問い合わせ先＞

丸の内コールセンター TEL：03-5218-5100（11:00～21:00）

※但し、日曜・祝日は20:00まで（連休の場合は最終日のみ20:00まで）

■「丸の内ハウス バル ホッピング」実施概要

開催期間：2023年11月10日（金）～11月25日（土）

開催場所：新丸ビル7階 丸の内ハウス 飲食店舗11店

主催：三菱地所株式会社

後援：スペイン大使館経済商務部

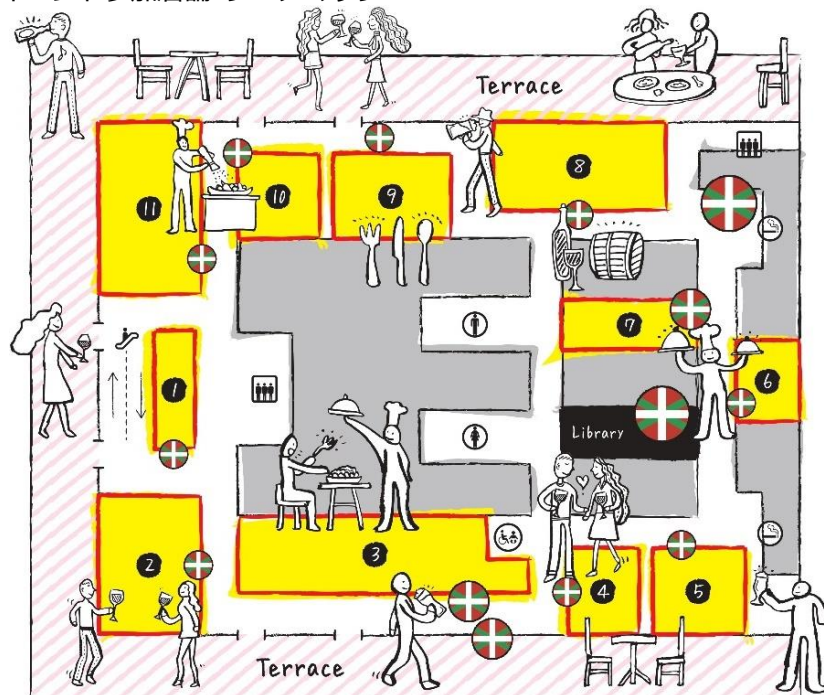
企画協力：Co One Degree 株式会社

特設サイト：<https://www.marunouchi-house.com/event/2023/10/19711/>



▲スペイン大使館経済商務部

イベント参加店舗 フロアマップ：



- ① 「鯨&BAR 不二楼」
- ② 「Koko Head cafe」
- ③ 「RIGOLETTO WINE AND BAR」
- ④ 「ソバキチ」
- ⑤ 「MUS MUS」
- ⑥ 「来夢来人」
- ⑦ 「ニューみるく」
- ⑧ 「欧風小皿料理 沢村」
- ⑨ 「もへじ 新丸ビル」
- ⑩ 「Luv.Fish? 東京」
- ⑪ 「Molé TAQUERIA Y BAR」

※バスク州マーク：ホッピング専用席としてご利用いただけるコーナーです。 ※画像はイメージです。

「丸の内ハウス バル ホッピング」コラボシェフ・メニュー紹介

※一部メニューのみ抜粋。（商品によって提供時間が異なります。価格は変更の場合あり、すべて税込表記となります。）

※情勢により、急遽参加店舗や提供メニューが変更になる場合がございます。※画像はイメージです。



オーナーシェフ：Roberto Ruiz/ロベルト・ルイス

店 名：HIKA（イカ）

シェフはバスク伝統料理の伝承者のひとりで、地域の食材と生産者を大切にする現代“バスク料理の父”とも呼べる存在。スペイン版ミシュラン Repsol/レブソルで太陽2つを獲得。レストランはサンセバスティアン郊外山手のチャコリワイナリーに併設している。



②「Koko Head cafe」

Bonito del Cantábrico con piperade
ピンナガマグロ、ピーマン煮込み“ピペラーダ”
500 円



⑧「欧風小皿料理 沢村」

Txipirones en su tinta y arroz blanco
イカの墨煮、ライス添え
500 円



オーナーシェフ：Edorta Lamo/エドルタ・ラモ

店 名：Arrea!* (アレア)

バスクの山奥で「貧しい土地のポテンシャルを最大限に引き出す」シェフ。2006 年から約 13 年にわたりサンセバスティアン旧市街で自店の A Fuego Negro/ア・フエゴ・ネグロで活躍。2023 年版ミシュランガイドで一つ星グリーンスター（持続可能なガストロノミーに対し、積極的に活動しているレストランに光をあてるシンボル）を獲得。スペイン版ミシュラン Repsol/レプソルで太陽 2 つを獲得。



④「ソバキチ」

Tartar de bonito y berenjena
ピンナガマグロのタルタル、茄子
500 円



⑥「来夢来人」

Ensaladilla de porrapatata fermentada
発酵葱ポテトサラダ
500 円



⑦「ニューみるく」

GILDA E.H.
ヒルダ
500 円



オーナーシェフ：Dani López/ダニ・ロペス

店 名：Kokotxa* (ココチャ)

シェフはバスクを代表する食材 Kokotxa/ココチャ（鱈科の魚の顎肉）を店名に、サンセバスティアン旧市街の一角で 20 年以上にわたり店舗を経営、今やサンセバスティアンを代表するレストランとなっている。2008 年にミシュラン一つ星を獲得し 15 年にわたり保持。スペイン版ミシュラン Repsol/レプソルで太陽 2 つを獲得。2019 年より伊勢志摩のバスク料理レストラン「リアス・バイ・ココチャ」を監修。



⑩「Molé TAQUERIA Y BAR」

Tortilla líquida de bacalao con migas de Espelette
塩鱈トルティージャ※2、エスペレットのミガス
500 円

※2…トルティージャとは、日本ではスパニッシュオムレツと訳されるもの。メキシコなどのものとは異なります。



オーナーシェフ：Sebastián Pincheira/セバスティアン・ピンチェイラ

店 名：Kai Sushi Bar

2022 年 3 月サンセバスティアンにて「Kai Sushi Bar」をオープン。スノーリゾート界のオスカー賞と呼ばれるワールドスキーアワード 2022 で、日本のベストブティックホテル部門にて 1 位となった「ニセコ」内のレストラン「杏ダイニング」やスペインのミシュラン一つ星レストラン 2 店舗で勤務。



①「鮭&BAR 不二楼」

Idiazabal maki
イディアサバルロール
500 円※提供数は一つとなります



⑩「Luv.Fish ? 東京」

Tartar de atún estrellado
マグロのタルタル “エストレジャード”
500 円

「丸の内ハウス バル ホッピング」各店舗オリジナルメニュー

◎：チーズ使用メニュー



①「鮭&BAR 不二楼」
秋刀魚の旨煮
500 円



②「Koko Head cafe」
◎りんごとナッツのチーズブルスケッタ
500 円



③「RIGOLETTO WINE AND BAR」
◎キングサーモンとスカモルツァのピンチョス
500 円



④「ソバキチ」
◎串天
500 円



⑤「MUS MUS」
◎豚肉と彩りパプリカのプロセツト
500 円



⑥「来夢来人」
◎スモークサーモンとチーズ 3 種
500 円



⑦「ニューみるく」
◎バスクチーズケーキ
500 円



⑧「欧風小皿料理 沢村」
◎お酒がすすむコロッケ 2 種盛り合わせ
500 円



⑨「もへじ 新丸ビル」
◎いわしの大葉チーズ焼 梅肉ソース
500 円



⑩「Luv.Fish ? 東京」
◎しめ鯖のトリュフチーズバーガー
500 円



⑪「Molé TAQUERIA Y BAR」
◎ピンチョス デ セルド
500 円

「丸の内ハウス バル ホッピング」その他のコンテンツ

【ホッピングコインキャンペーン】

ホッピングメニューを注文された方へ、次のお店に“バル ホッピング”をしてコインを渡すと、チャコリ（ミニサイズ）を無料でお楽しみいただける「ホッピングコイン」を贈呈します。各店で提供するチャコリは、バスク地方の特産ワインで、高いところからグラスに泡立てるように注ぐのが特徴です。

※無くなり次第終了となります。 ※チャコリの種類はお選びいただけません。



【バル ホッピング専用カウンター】

丸の内ハウス各店舗のバーカウンターと、テラス席の一部をバル ホッピング専用席として提供いたします。一品小皿料理を楽しむ本場のバルスタイルを各店舗でお楽しみいただけます。



【丸の内ハウスのテラス席】



新丸ビル 15 周年を記念して今年 4 月に行われたリニューアルでは、東京駅や皇居を一望できるテラス席も一新しました。ハイテーブル席や、カウンター席が増設されるなど、一人でも複数人でも、それぞれの過ごし方で楽しめるのが特徴です。また、今夏リニューアルした「丸の内ハウス モバイルオーダー」※³を使うと、LINE で友だち追加をするだけで丸の内ハウス内のどこからでも好きなお店の食べたいメニューをオーダーすることができます。

【※3 丸の内ハウス モバイルオーダーとは】

「丸の内ハウス モバイルオーダーエリア」のお好きな席についたまま対象の店舗でテイクアウトメニューを注文できるテーブルオーダーシステム。二次元コードから LINE で友だちを追加後、メニューを選択して注文することができます。商品完成後 LINE のメッセージで通知が届くため、丸の内ハウス内のどこにいてもすぐにお呼び出しでき、各店の「TO GO カウンター」で、できたての商品を受け取ることができます。

※店舗によりオーダー可能時間が異なります。



▲QR コード



参考情報：「丸の内ハウス」とは

“街のゲストハウス”をテーマにしたフロア。鮎・スパニッシュイタリアン・和食・メキシカン、お蕎麦、バーなど個性豊かな 11 店舗で構成しています。一つのお店でゆっくり食事をしたり、東京駅丸の内駅舎を一望できるテラス席もお楽しみいただけます。

所在地：東京都千代田区丸の内 1-5-1 新丸ビル 7 階

営業時間：平日・土曜 11:00～23:00 ※一部店舗で最大 26 時まで深夜営業実施

日曜・祝日 11:00～22:00

※情勢により変動します。

※店舗により営業時間が異なります。詳細は各店へお問い合わせください。

※テラス開放時間も同様ですが、強風などにより閉鎖する場合がございます。

ホームページ：<https://www.marunouchi-house.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/marunouchiHOUSE>

Instagram：https://www.instagram.com/marunouchi_house/



(marunouchi)
HOUSE

▲「丸の内ハウス」
ロゴマーク

【「丸の内ハウス」店舗一覧】



▲鮨&BAR 不二楼
(鮨&BAR)



▲Koko Head cafe
(アメリカンダイニング&バー)



▲RIGOLETTO
WINE AND BAR
(スパニッシュイタリアン)



▲ソバキチ
(蕎麦・酒・肴)



▲MUS MUS
(無国籍料理)



▲来夢来人
(喫茶・バー)



▲ニューみるく
(バー)



▲欧風小皿料理 沢村
(熟成酵母パンと欧風小皿料理)



▲もへじ 新丸ビル
(もんじゃ焼き)



▲Luv.Fish? 東京
(魚料理)



▲Molé TAQUERIA Y BAR
(タケリア (メキシカン))

○丸の内エリアのまちづくりコンセプト：「丸の内 Re デザイン」



丸の内
Re デザイン

三菱地所は、2020 年以降の丸の内エリア（大手町・丸の内・有楽町）におけるまちづくりを「丸の内 NEXT ステージ※」と位置付け、“人・企業が集まり交わることで新たな「価値」を生み出す舞台”を創造していきます。「丸の内 Re デザイン」はその実現に向け、まちづくりのあり方から変えていくコンセプトワードです。

※始動リリース：https://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec200124_marunouchinext.pdf